Nace el proyecto "Alimentación climática" para sensibilizar a l@s jóvenes

Comunicae Mexico

22 abril 2025 martes 5:02 PM GMT

Copyright 2025 iCrowdNewswire, LLC Derechos reservados

Length: 900 words

Body

Las Fundación United Way España y Ecoherencia han creado esta iniciativa que busca concienciar sobre el impacto de la alimentación en el cambio climático

Las Fundación United Way España y Ecoherencia han creado esta iniciativa que busca concienciar sobre el impacto de la alimentación en el cambio climático

La Fundación**United Way España**y**Ecoherencia**han lanzado el proyecto "**Alimentación climática**", orientado a sensibilizar al alumnado y profesorado de Educación Secundaria Obligatoria sobre la relación directa entre los hábitos alimentarios y el cambio climático. El objetivo es fomentar en las personas jóvenes hábitos de consumo responsables y sostenibles que permitan reducir la huella de carbono y contribuir activamente en la lucha contra el cambio climático.

El proyecto busca actuar desde el aula y crear conciencia sobre la importancia de las decisiones alimentarias, paso clave para formar una generación comprometida en la lucha contra el cambio climático y la construcción de un futuro más justo y sostenible. En esta edición, han participado 4 centros educativos: el IES Emilio Prados de Málaga, el Colegio Claret y el IES Marqués de Suanzes, ambos de Madrid, y el IES Salinas de Asturias.

A través de dinámicas educativas, el proyecto busca concienciar sobre cómo las decisiones diarias en la alimentación, tales como reducir el consumo de carne, optar por alimentos locales y de temporada, y minimizar el desperdicio alimentario, impactan significativamente en el medioambiente. Según estimaciones del IPCC, adoptar dietas basadas en plantas y reducir el desperdicio podría disminuir las emisiones globales hasta un 8% para el año 2050.

Algunas de las actividades llevadas a cabo fueron:

"Vámonos de compras: Analizando la huella de carbono de los alimentos"
El sistema alimentario no solo repercute en 'nuestra salud', sino también en la del planeta. La FAO estima que cerca del 30% de las emisiones globales de gases de efecto invernadero (GEI) provienen del sistema alimentario, con la ganadería responsable del 14,5%, especialmente por la producción de carne de vacuno y cordero.

La actividad propuesta invita a las y los estudiantes a reflexionar sobre el impacto, en términos de huella de carbono, que generan los distintos productos que integran la cesta de la compra, teniendo en cuenta el transporte, el embalaje y la estacionalidad.

Del plato al planeta: decisiones saludables y sostenibles

Nace el proyecto "Alimentación climática" para sensibilizar a l@s jóvenes

La alimentación es un aspecto clave tanto para la salud personal como para el bienestar del planeta. El enfoque en dietas saludables ha ganado protagonismo, pero muchas veces se deja de lado el impacto ambiental de las elecciones alimentarias.

Una dieta saludable se centra en la calidad nutricional de los alimentos, promoviendo el consumo de frutas, verduras y alimentos frescos, esenciales para prevenir enfermedades. La sostenibilidad alimentaria tiene en cuenta factores como el consumo de productos locales, agroecológicos y de temporada, que no solo minimizan el uso de recursos, sino que también contribuyen a la preservación de la biodiversidad. Equilibrar ambos enfoques es un desafío que puede mejorar la salud y reducir el impacto ambiental.

La actividad propone clasificar diferentes alimentos según su nivel de salubridad y sostenibilidad, fomentando el debate grupal en torno a los criterios utilizados y reflexionando sobre cómo la falta de coincidencia entre ambos aspectos influye en los hábitos alimentarios.

Sabores del año: Comer con el planeta en mente
Con la globalización y las técnicas modernas hoy se tiene acceso a alimentos fuera de temporada durante todo el año, pero este cambio ha generado un mayor impacto ambiental. Consumir productos de temporada reduce estos impactos, ya que respeta los ciclos naturales y favorece la sostenibilidad y la biodiversidad.

El objetivo de la dinámica es entender el efecto ambiental que tiene consumir productos cultivados fuera de temporada, en términos de energía y agua. Durante la actividad las y los estudiantes eligen una receta típica de la estación y reflexionan sobre el impacto medioambiental de cada uno de los ingredientes.

Esta acción se enmarca en uno de los pilares sobre los que trabaja United Way, el cual es el fortalecimiento de hábitos saludables. Desde hace varios años United Way España ayuda a empresas a maximizar su impacto social co-creando programas a medida que alinean su estrategia social ASG (Ambiental, Social y Gobernanza) con las necesidades reales de la comunidad. En este caso el proyecto se realizó junto a Ecoherencia, organización que busca ser fuente de inspiración para la acción ante la emergencia climática. Con sedes en Cádiz, Málaga y Madrid, sus proyectos son motores de cambio para entidades e individuos hacia la emergencia climática (mitigación, adaptación y justicia social) mediante la restauración de ecosistemas, la innovación social y la creación de sinergias, redefiniendo el concepto de bienestar a través de la sostenibilidad.

United Way España, forma parte de United Way Worldwide, la organización privada no lucrativa más grande del mundo, con presencia en más de 40 países entre las más de 1.000 fundaciones comunitarias trabajando en red. La organización moviliza a más de 3 millones de voluntarios y colabora con más de 52.000 empresas, incluyendo a la mitad de las Fortune 500, para resolver desafíos sociales críticos en áreas como educación, salud y estabilidad financiera.

Load-Date: April 23, 2025

End of Document